**VÄLKOMNA TILL EN MAGISK KVÄLL PÅ GRILL!**

Kom ihåg att tala om för oss om du är allergisk eller behöver någon form av specialkost, så ordnar vi med alternativ.

*Köksmästare Christian Garcia med personal*

## GRILL START

**LÖJROM**
med gräslökskräm och wonton ..... 165

**KING OYSTER**
med pancetta, gremolata och grönkål ..... 185

**RÅBIFF**
med syltad kantarell, ostronskivling,
äggulekräm, rönnbär och levain ..... 165

**YELLOWTAIL "SASHIMI"**
med chili, gurka, nashipäron, vårlök och koriander ..... 170

**GAMBAS**
med krutonger, vitlök och pimento ..... 180

**SOTAD WAGYU JAPANESE BLACK**
med ponzudressing ..... 215

**UTVALDA CHARKUTERIER**
med tillbehör ..... 195

## GRILL DINNER

**Serveras till samtliga vid bordet**

580kr p.p.

En specialkomponerad trerätters meny där ni startar med ett urval av våra förrätter att dela på runt bordet. Till varmrätt serveras grillmästarens "Cut of the day" med passande tillbehör. Avslutar gör ni med glass och sorbet.

## GRILL MAINS

**WAGYU TEPPANYAKI**
- grillas av er på våra bordsgrillar -
serveras med bearnaise, rödvinssky, rouille,
friterad klyftpotatis och blandsallad ..... 585

**SURF 'N TURF**
oxfilé, hummer, märgsmör och sötpotatispommes ..... 525

**CAPRESE BURGER**
på egenmalt kött, bacon, mozzarella och pistou ..... 235

**HALLOUMIBURGARE**
med hummus, syrad rödlök och tomat ..... 235

**GRILLAT ANKBRÖST**
med toppmurklor, pumpapuré och madeirasky ..... 285

**GRILLAD HJORT**
med mandelpotatispuré, jordärtskocka och enbärssky ..... 285

**GRILLAD TORSKRYGG**
med soyabönspuré, tapioca och risbollar ..... 345

**IBERICO PORCHETTA**
med manchego kroketter och chipotlesky ..... 245

**HALSTRAD RÖDING**
med king oyster, forellrom och hollandaise ..... 285

## GRILL FAVOURITE

**LAMM ASADO**

Vitlöks- och örtkryddat lamm som träkolsgrillas över öppen eld. En Grill-klassiker!

**SERVERAS MED VITLÖKSFRÄSTA HARICOTS VERTS, ROUILLE OCH POTATISGRATÄNG**
**295**

**TONFISK TEPPANYAKI**

Färsk tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar. En av våra mest populära rätter genom alla år här på Grill!

**SERVERAS MED FRITERADE MAKIRULLAR,SÅSER OCH SVARVSALLAD**
**320**

**GRILL PLATE**

En klassisk grillmix med ett urval från träkolsgrillen.

**SERVERAS MED POMMES, TOMATSALLAD, COLESLAW, VITLÖKSMARINERADE GRÖNA BÖNOR OCH SÅSER**
**420 P.P. (MINST 2 PERS)**

## GRILL STEAK

Vi gillar att jobba med bra råvaror! Därför har vi ett nära samarbete med våra köttleverantörer, som också tycker att det är viktigt med ursprung & skonsam uppfödning. Vi vill att djuren skall må bra. Smak och kvalitet bedöms noggrant när vi handplockar våra styckdetaljer.

**OXFILÉ – DALSJÖFORS 250g/455kr**
*Grass-fed, 4+ (SWE)*

**ENTRECÔTE – 300g/465kr**
*Grass-fed, hängmörad 21 dagar (GER)*

**FLANKSTEK – OCEAN BEEF – 250g/315 kr**
*Grain-fed 130 dagar, premium (NZ)*

**RYGGBIFF – 250g/385 kr**
*Grass-fed, selected (SWE)*

**RIBEYE – HEREFORD ABERDEEN ANGUS 600g**
***460 kr per person***
*Grain-fed 150 dagar, prime, Nebraska (USA)*
***Serveras till 2 personer***

**WAGYU – JAPANESE BLACK– RYGGBIFF**
**200g/1190 kr**
*"Köttet är känt över hela världen för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet. Historierna är många om djur som dricker öl, får massage och får lyssna på klassisk musik, allt för att motverka stress och stelhet."*
*Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)*
*Rekommenderad stekgrad är medium.*

Alla rätter serveras med bearnaise, rödvinssky, blandsallad och val av pommes frites eller friterad Gotlandspotatis.

## GRILL FINALE

**ROTIPANNKAKA**
med mandelglass och hjortron ..... 125

**CRÈME BRÛLÉE**
smaksatt med tahitivanilj ..... 95

**CHOKLADFONDANT**
med kaffeglass och hasselnötter ..... 120

**MARSHMALLOWS**
med yoghurtglass och choklad ..... 120

**OSTBRICKA**
tre svenska ostar med fikonmarmelad och fruktbröd ..... 125

**GLASS OCH SORBETCOUPE** ..... 85

**CHOKLADTRYFFEL** ..... 45

# BEER

## FATÖL

| | Stor | Liten |
|---|---|---|
| J.A.C.K *Nya Carnegiebryggeriet (SWE)* | | 59 |
| CARLSBERG EXPORT *Carlsberg (DEN)* | 59 | 49 |
| BROOKLYN LAGER *Brooklyn Brewery (USA)* | 66 | 56 |

## FLASKÖL

| | | |
|---|---|---|
| STAROPRAMEN LAGER *Staropramen a.s. (CZE)* | | 65 |
| CARLSBERG HOF *Carlsberg (DEN)* | | 56 |
| INEDIT *Estrella Damm (SPA)* | 152 | 67 |
| BROOKLYN IPA *Brooklyn Brewery (USA)* | | 72 |
| BROOKLYN BROWN ALE *Brooklyn Brewery (USA)* | | 72 |
| CORONA EXTRA *Cerveceria Modelo (MEX)* | | 65 |
| RYE IPA *Lervig (NOR)* | | 84 |
| AMARILLO & CITRA *Ugly Duck Brewing Co (DEN)* | | 79 |
| AMBER *Nya Carnegiebryggeriet (SWE)* | | 75 |
| IPA *Stockholm Brewing Co (SWE)* | | 85 |
| BROOKLYN LOCAL 1 *Brooklyn Brewery (USA) 75 cl* | | 195 |
| JÄMTLANDS HELL *Jämtlands Bryggeri (SWE)* | | 72 |
| HOEGAARDEN WITBIER *Hoegaarden (BEL)* | | 66 |

## CIDER

| | |
|---|---|
| GARAGE HARD LEMON *Carlsberg (DEN)* | 72 |
| SOMMERSBY DOUBLE PRESS *Carlsberg (DEN)* | 67 |
| SOMMERSBY PÄRON *Carlsberg (DEN)* | 67 |

## MOUSSERANDE

| | Glas | Flaska |
|---|---|---|
| **MUMM CORDON ROUGE NV**<br>G.H. Mumm, Champagne (FRA) | 130 | 685 |
| **DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS**<br>Diebolt-Vallois, Champagne (FRA) | 140 | 760 |
| **MUMM CORDON ROUGE ROSÉ NV**<br>G.H. Mumm, Champagne (FRA) | | 875 |
| **ZONIN PROSECCO**<br>Zonin, Veneto (ITA) | 105 | 485 |
| **PERRIER-JOUËT GRAND BRUT NV**<br>Perrier-Jouët, Champagne (FRA) | | 890 |
| **PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2007**<br>Perrier-Jouët, Champagne (FRA) | | 2600 |
| **JACQUART BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009**<br>Jacquart, Champagne (FRA) | | 1050 |

# VÄLKOMNA TILL GRILL

## COCKTAILS

**LEMON STREET**
gin, limoncello, citron, mynta , champagne ..... **136**

**GIN & YANG**
gin, lychee, ingefära, fläder, citron ..... **136**

**MUGSHOT**
bourbon, gul chartreuse, ananas, citron, socker ..... **136**

**MOULIN ROUGE**
mezcal, gul chartreuse, campari, orange bitter ..... **146**

**BED & BREAKFAST**
baconwashed bourbon, maplesyrup, angostura bitter ..... **146**

**THUNDER HONEY**
chiliinfuserad vodka, honung, grape, lime ..... **136**

**OPTIMUS PRIME**
optimus rom, lime, honung, champagne ..... **250**

**BEER & CO**
vodka, cherry, cassis, lime, socker, mynta, öl ..... **136**

**THE CROWD PLEASER**
Hallands fläder, grenadine, lime, rosmarin ..... **136**

## TIKI

**BORA BORA BONFIRE**
gin, galliano, lime, hallonsocker, gingerbeer ..... **136**

**ZOMBIE**
två sorters rom, grand marnier, aprikosbrandy,
apelsin, ananas, lime, grenadine ..... **136**

**MAI TAI**
två sorters rom, Cointreau, lime, oregat ..... **136**

## KLASSIKER

**TOMMY'S MARGARITA**
tequila, agave, lime ..... **136**

**NEGRONI SBAGLIATO**
campari, sweet vermouth, champagne ..... **136**

**CORPS REVIVAL #2**
gin, cocchi, cointreau, citron, absint ..... **136**

## ALKOHOLFRITT

**GINGER LEMONADE**
ingefära, citron, socker, soda ..... **56**

**HOLY FUDGE**
hallon, butter scotch, citron, soda ..... **56**